

# MENU DE CENA

MENÚ DISPONIBLE DE 19:00 A 22:30

## Experiencia de caviar

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| Caviar negro                            |        |
| 30g                                     | 9,5 €  |
| 50g                                     | 10,5 € |
| 100g                                    | 21,1 € |
| Crudités de verduras frescas y blinis   | 15 €   |
| Patatas fritas con trufa fresca         |        |
| y mayonesa de trufa                     | 17 €   |
| Plato de ostras 3 unidades              |        |
| (Gillardeau natural/ponzu/salsa de ají) | 21 €   |
| *caviar 1g                              | 5 €    |

## Verduras de temporada

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| Gazpacho de lechuga con tomates          |      |
| semisecos, anguila ahumada,              |      |
| queso de cabra y aceitunas negras        | 31 € |
| Aguacate a la brasa, tabulé de aceitunas |      |
| y crema de queso de cabra                | 29 € |
| Espárragos verdes con                    |      |
| stracciatella y salsa romesco            | 27 € |

## Clasicos

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| Carpaccio de gamba roja al ajillo y caviar | 37 € |
| Ceviche de lubina salvaje                  |      |
| con leche de tigre y chips de verduras     | 33 € |
| Tartar de atún rojo salvaje                |      |
| con vinagreta hoisin casera                | 35 € |
| Crudo de pescado mediterráneo              |      |
| con aliño de maracuyá y brotes frescos     | 41 € |
| Nuestro clásico steak tartar               | 35 € |

## Pescado

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Gamba roja al pil-pil              | 33 € |
| Lenguado salvaje a la meunière     | 55 € |
| Rodaballo con salsa *beurre blanc* |      |
| al champán, setas y patatas Ratte  | 45 € |
| Lubina salvaje, puré               |      |
| de coliflor y espárragos verdes    | 35 € |

## Carne

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Solomillo Rossini, brioche con foie |      |
| patata pavé trufa negra fresca      | 49 € |
| Entrecot de Wagyu                   |      |
| nacional con patatas fritas         | 55 € |
| Presa ibérico con miso              |      |
| y tartar de carabinero y tuétano    | 41 € |

## Postres

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| Texturas de chocolate                    | 17 € |
| Milhojas con crema de vainilla bourbon   | 15 € |
| Delicia de mango y maracuyá              | 15 € |
| Tarta cremosa de queso Payoyo con lámina |      |
| de oro(tiempo de preparacion 20min)      | 25 € |

|                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |  |
| Frutos secos                                                                        | Gluten                                                                               | Pescado                                                                               | Sésamo                                                                                | Huevos                                                                                | Mostaza                                                                               | Altramuz                                                                              |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Crustáceos                                                                          | Cacahuets                                                                            | Moluscos                                                                              | Lácteos                                                                               | Aplo                                                                                  | Soja                                                                                  | Sulfitos                                                                              |

Servicio de pan, aceite o mantequilla 3 € | Servicio de aperitivos 6 € | 10% IVA incluido

# ALMUERZO MENÚ

Menú disponible de 13:00 a 16:30

## Experiencia de caviar

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| Caviar Bar                                                         |       |
| 30g                                                                | 95 €  |
| 50g                                                                | 105 € |
| 100g                                                               | 211 € |
| Crudités de verduras frescas y blinis                              | 15 €  |
| Patatas fritas con trufa fresca y mayonesa de trufa                | 17 €  |
| Plato de ostras 3 unidades (Cillardeau natural/ponzu/salsa de aji) | 21 €  |
| Caviar 1g                                                          | 5 €   |

## Verduras de temporada y ensaladas

|                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------|------|
| Aguacate a la brasa, tabulé de aceitunas y crema de queso de cabra         | 29 € |
| Ensalada caprese de tomates ecológicos de Coin burata y hierbas aromáticas | 25 € |
| Ensalada de bogavante con mango y aliño de cítricos                        | 53 € |
| Ensalada de sandía, queso feta y menta                                     | 23 € |
| Ensalada verde con queso de cabra y nueces                                 | 33 € |

## Entrantes

|                                                                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Tartar de atún rojo con vinagreta casera de hoisin                                                             | 35 € |
| Nuestro clásico steak tartar                                                                                   | 35 € |
| Carpaccio de ternera con Parmigiano Reggiano, rúcula y tomates cherry                                          | 37 € |
| Nustros fritos y crujientes (3 gambas crujientes con albahaca, 3 langostinos en panko y 3 croquetas al ajillo) | 29 € |

## Pasta

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| Tagliatelle de bogavante con salsa bisque y tomates cherry asado  | 57 € |
| Tagliatelle con trufa negra fresca y crema de Parmigiano Reggiano | 39 € |

## Pescados

|                                                         |      |
|---------------------------------------------------------|------|
| Gamba roja pil-pil                                      | 33 € |
| Lubina salvaje, puré de coliflor y espárragos verdes    | 35 € |
| Lomo de atún con verduras salteadas al estilo tailandés | 37 € |

## Carnes

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| Solomillo Rossini, brioche con foie gras patata pavé salsa de trufa     | 49 € |
| Paletilla de chivo confitado con patatas de feria y pimientos de Padrón | 49 € |
| Hamburguesa de Wagyu con queso cheddar ahumado y cebolla caramelizada   | 33 € |

## Postres

|                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| Tiramisú                                                                     | 15 € |
| Coulant de chocolate con helado y sopa fría de frambuesa                     | 15 € |
| Milhojas tradicional con crema de vainilla Bourbon                           | 15 € |
| Tarta cremosa de queso Payoyo con lámina de oro(tiempo de preparacion 20min) | 25 € |

|                                                                                                  |                                                                                                |                                                                                                |                                                                                               |                                                                                              |                                                                                               |                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Fritos secos |  Gluten    |  Pescado  |  Sésamo  |  Huevos |  Mostaza |  Altramuz |
|  Crustáceos   |  Cacahuets |  Moluscos |  Lácteos |  Apllo  |  Soja    |  Sulfitos |

Servicio de pan, aceite o mantequilla 3 € | Servicio de aperitivos 6 € | 10% IVA incluido

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## EL LAGO VERANO 2026

Sopa fría  
de remolacha y fresa

---

Nigiri de atún rojo  
con pepino y algas 🐟🌿

---

Gazpacho de lechuga  
con tomates semisecos,  
anguila ahumada,  
queso de cabra y aceitunas 🐟🥛

---

Crudo de pescado  
mediterráneo con aliño de maracuyá  
y brotes frescos 🐟🌿

---

Lubina salvaje con puré  
de coliflor y espárragos verdes 🐟🥛🥛

---

Magret de pato con salsa de naranja,  
puré de calabaza asada,  
semillas y verduras encurtidas 🥛🥛🥛

---

Brisa Exótica 🌾🥛🥛  
(coco, mango, menta y maracuyá)

---



Pescado



Lácteos



Sésamo



Soja



Sulfitos



Frutos secos



Huevos



Gluten

165 €

Pan con aceite de oliva o mantequilla — 3 €

# MENÚ DEL DÍA

## Entrantes

Gazpacho Andaluz ecológico

Tartar de atún rojo

con vinagreta

casera de hoisin   

## Principales

Lubina salvaje,

puré de coliflor

y espárragos verdes   

O

Solomillo Rossini,

brioche con foie gras,

patata pavé, salsa de trufa

  

---

## Postre

Tiramisú   



Pescado



Lácteos



Soja



Sulfitos



Huevos



Gluten

85 €

Pan con aceite de oliva o mantequilla — 3 €